



**Liebe Gäste**

**und Freunde der Blume**

**Wir haben uns viel ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen. Ihre Feierlichkeit mit der Familie, mit Freunden oder Kollegen wird zum Erlebnis.**

**Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Veranstaltung behilflich!**

**Unser saisonale ,wöchentlich wechselnde Speisekarte steht Ihnen im Internet unter „Speisekarte“, sowie die aktuellen Veranstaltungen unter der Rubrik „Events „ zur Verfügung.**

**Viel Spaß beim Auswählen!**

**Christa & Alfred Krammer  
mit allen netten Mitarbeitern**



### Kerbst Menü 1

Petersilienwurzelsüppchen mit mit schwarzem gehobeltem Trüffel	€	8,80
Perlhuhnbrüstchen gebraten auf Waldpilzrahmrahmsoße Winterliches Gemüse und hausgemachte Spätzle	€	22,50
Haselnußhalbgefrorenes mit Marillenragout, Vanilleeis	€	8,80

### Kerbst Menü 2

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Kräuter	€	6,80
Roulade von Lachs, Zander und Gamba im Wirsingmantel an Rieslingsoße Brokkoli-Röschen und feine Tajarin-Eiernudeln	€	26,80
Schokoladen Eis Souffle mit Gewürzorange und Crumble	€	12,50

### Kerbst- Menü 3

Kürbis-Ingwersüppchen mit glasierten Maronen	€	6,80
Barbarie Entenbrüstchen mit Honig glasiert an Portweinsöfle, Wirsinggemüse und Dauphinekartoffeln	€	23,80
Karamelisierter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	€	11,50



### Kerbst Menü 4

Hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit glasierten Apfelspalten Gewürzchuttney & Brioche	€	14,50
Hummersüppchen & gegrillte Garnele	€	10,80
Filet vom Loup de mer gebraten auf Thymianrisotto und Champagnersöße	€	13,80
Kalbssteak mit gebratenen Pilzen an Sauerrahmsoße feines Marktgemüse & Tjarin-Eiernudeln	€	25,50
Creme Brûlée und Himbeersorbet	€	8,50

### Kerbst Menü 5

Feldsalat mit Himbeeressigdressing und gebratenem Entenbrüstchen	€	12,80
Lauchrahmsüppchen mit Kräutern	€	6,80
Zanderfilet kross gebraten auf Champagnerkraut Schupfnudeln	€	14,50
Rehmedaillons aus der Keule rosa gebraten mit Pilzen Wirsinggemüse, hausgemachte Spätzle	€	27,50
Dessertvielfalt „ Blume „	€	11,50



## Kerbst Menü 6

Feldsalat an Holunderblütendressing und Scheiben vom Reh	€	13,50
Gebratener Seeteufel auf leichtem Kräutersößle Italienische Nudeln	€	16,00
Holunderblütensorbet	€	3,00
Kalbsfilet gebraten mit Waldpilzrahmsöße Mit buntem Marktgemüse Hausgemachte Spätzle	€	29,50
Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50

## Kerbst Menü 7

Zweierlei vom Thunfisch Tatar von Thunfisch mit Sesamvinaigrette und gegrillter Thunfisch mit Wasabicrème	€	15,50
Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Sherry warme Käsestange	€	8,50
Ragout und rosa gebratene Rehkeule an Wacholdersöße mit Birnenrotkraut und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren	€	26,80
Krammer`s Dessertvielfalt fruchtiges ,gebackenes und gefrorenes	€	11,50



## Vegetarisches Menü 1

Ortenauer Feldsalat mit Balsamicodressing Gebratenen Pilzen und Walnüssen	€	10,80
Kürbis-Ingwersüppchen mit glasierten Maronen	€	6,80
Frischkäseravioli auf Blattspinat mit Gemüseschaum und Brokkoliröschen	€	18,80
Gebackenes Schokotörtchen Marillenrgaout und Haselnußparfait	€	10,50

## Vegetarisches Menü 2

Bunte Blattsalate mit Rohkost an feinem Blume- Dressing, gebratenen Pilzen & Crostini	€	12,50
Cremiger Risotto mit BasilikumPesto und glasierten Kirschtomaten	€	12,50
Gebackene Lasagne mit Gemüse an Trüffelschaum	€	19,50
Creme Brûlée mit Exotikragout	€	9,80



## Ganzjährige Vorschläge 2018

### Menü 10

Badisches Festtagssüppchen	€	6,80
Kalb - und Jungschweinefilet an Pilzrahmsoße Marktgemüse, handgeschabte Spätzle	€	25,50
Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder warmer Schokoladensoße	€	7,80

### Menü 11

Blattsalate mit Holunderblütenessig	€	5,80
Kalbshaxe Münchner Art feines Gemüse vom Markt, Semmelknödel	€	24,80
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	€	9,00

### Menü 12

Kraftbrühe mit Kräuterflädle oder mit Grießklößchen	€	5,80
Bunte Blattsalate mit Hausdressing	€	5,80
Schweinemedallions mit Champignons im Rahmsöfle Bunte Karotten & Brokkoli, hausgemachten Spätzle	€	23,50
Creme Brûlée & Himbeersorbet	€	8,50



Menü 13

<p>Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Gemüse an sizilianischem Olivenöl und Parmesan</p>	<p>€ 15,80</p>
<p>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt</p>	<p>€ 12,80</p>
<p>Filet vom Loup de mer gebraten auf Thymianrisotto und Champagnersöße</p>	<p>€ 14,80</p>
<p>Lammrückenfilet rosa gebraten mit Kräuter-Senfkruste Rosmarinsöße Junge Böhnchen und Petersilienwurzelpüree</p>	<p>€ 26,00</p>
<p>Früchteteller mit unseren drei Sorbets</p>	<p>€ 10,50</p>